



Cantina: Fraz. Casale – Loc. Rialto
06036 Montefalco (Pg) – Tel.: +39 0742.379674
Sede Legale: Viale della Vittoria, 48
06036 Montefalco (Pg) – Tel. Mobil: +39 392.9188672/+39 329.6508323

Wein- und Olivenöl Degustation

Familie Dentici heißt Sie herzlich willkommen am Fuße Montefalco's, mitten im Herzen des weltweit einzigen Anbaugebietes der berühmten Sagrantino-Trauben. Auch das „flüssige Gold“ Umbriens Olivenöl stellen sie her.

Rufen Sie einfach vorher an, kommen Sie zu uns und genießen unsere Schätze.

Degustation mit Häppchen pro Person € 15,00

Cantina



Sagrantino Rebe



Weinstöcke



Barrique-Fässer



Cantina – Stahltanks



Cantina - Stahltanks



Umbria Grechetto "La Pirusella"
IGT, 13.5%vol. (80% Grechetto,20% Trebbiano)

Umbria Rosso „La Contessa,“
IGT, 14%vol. (80% Merlot,10% Sangiovese,
10% Sagrantino)

Montefalco Rosso "Noè Briante"
DOC, 13%vol.
(70% Sangiovese, 15% Merlot, 15% Sagrantino)

Montefalco Sagrantino, secco
DOCG, 14%vol.

"Le Piergole"
Montefalco Sagrantino Passito
DOCG, 16%vol.

Umbria Rosso
Indicazione geografica tipica
Vitigni: Sagrantino, Sangiovese, Merlot
Invecchiamento: 7 mesi
Palato: giustamente tannico
Profumo: intenso
Colore: rosso rubino brillante
Si consiglia servirlo a 14-16°C
14% vol.

Umbria Grechetto
Indicazione geografica tipica
Vitigni: Grechetto
Invecchiamento: 7 mesi
Palato: morbido, di buona persistenza
Colore: giallo dorato
Si consiglia servirlo a 8-10°C
13,5% vol.

Montefalco Sagrantino
denominazione di origine controllata e garantita
Vitigni: Sagrantino
Invecchiamento: 30 mesi
Palato: morbido e speziato
Profumo: di note di rovo, speziato
Colore: rosso rubino tendente al granato
Si consiglia servirlo a 16-18°C
15,5% vol.

Montefalco Rosso
denominazione di origine controllata
Vitigni: Sangiovese, Merlot, Sagrantino
Invecchiamento: 18 mesi
Palato: sapore amaro e persistente
Colore: rosso rubino
Si consiglia servirlo a 16-18°C
13% vol.

Montefalco Sagrantino
denominazione di origine controllata e garantita
Vitigni: Sagrantino
Invecchiamento: 30 mesi
Palato: morbido e speziato
Profumo: di note di rovo, speziato
Colore: rosso rubino tendente al granato
Si consiglia servirlo a 16-18°C
16% vol.

Olio extra vergine d'oliva
Olio extra vergine d'oliva del Colla Martini
Morsello, Lecino, Frotolano
profumato dal sapore
gradevolmente dolce

ALALTO
www.alalto.com

vino della vittoria 48 - 06760 - Montefalco - sp - umbria - italia - info@alalto.com - 0742 571424